

ÉVOLUTION DES MODÈLES DE CONSOMMATION MÉDITERRANÉENS :

faits, causes, effets¹

AKDENİZ TÜKETİM MODELLERİNİN EVRİMİ

Olgular, Nedenler, Etkiler

Martine PADILLA*

LES FAÏTS

Evolution historique

On peut distinguer cinq grandes périodes de l'histoire qui ont marqué le mode d'alimentation méditerranéen :

* *Avant Jésus-Christ*

Les courants commerciaux et les grandes civilisations qui ont brassé les populations ont permis la diffusion des produits de base méditerranéens : Mésopotamiens, Egéens, Phéniciens ont développé l'utilisation de l'huile d'olive et le vin dans le bassin méditerranéen. Plus tard, les Carthaginois ont introduit l'olivier, la vigne, le figuier, l'amandier en Afrique du nord et dans les pays nord méditerranéens sous leur influence (Italie, Espagne) ; ils ont apporté à l'Ouest (Rome) le poivre et les épices venus d'Asie (Inde). C'est aussi par ces divers peuplements que le blé, l'orge, l'avoine, les agrumes, le mouton, la chèvre, le bœuf auraient été introduits en Méditerranée.

* *Les romains*

Ils ont profondément modifié les bases productives par un comportement très colonisateur : tout territoire conquis devait cultiver la vigne et l'olivier, marquant ainsi les limites de leur pouvoir. Ils imposent aussi le blé en Turquie, Egypte, Grèce, Sicile, Andalousie, Languedoc ; ils disséminent encore les pois, haricots, lentilles, pois-chiches, légumes verts issus, des zones orientales de l'Empire.

¹ 14 Aralık 2000 tarihinde Akdeniz Üniversitesi İ.İ.B.F.'de sunulan konferans metnidir.

* Administrateur Scientifique au CIHEAM/IAMM Montpellier Akdeniz Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü Öğretim Üyesi

* *Les dernières conquêtes alimentaires par l'Orient*

Les arabes, présents en Europe dès le 8^e siècle, ont largement diffusé les agrumes autour de la Méditerranée. Les Byzantins et surtout les Ottomans ont beaucoup influencé les pratiques culinaires. Les croisades aux XII^e et XIII^e siècles amènent le riz et la canne à sucre en Méditerranée. La découverte de la Chine a permis la consommation de cucurbitacées telles que les aubergines, concombres, courgettes, et de pâtes alimentaires.

Il est parfois dit que l'alimentation méditerranéenne aurait été forgée essentiellement selon deux principes fort distincts: celui de l'Antiquité classique et celui de l'Empire Arabe. Au cours de l'Antiquité, l'Empire romain et son histoire « sans paysans » a imposé le grand commerce international, les formes et les flux d'approvisionnements et a ainsi fortement modifié l'alimentation. Au contraire des romains, les arabes ont protégé la diversité, la diffusion des connaissances agronomiques et des techniques ; les villes étaient en symbiose avec leur « arrière-pays ». Ces pratiques auraient contribué à développer des cuisines régionales.

Il ne faut toutefois pas oublier deux autres grandes périodes :

* *La découverte des Amériques*

Une nouvelle vague de produits qui deviendront des aliments de base, arrive avec la découverte de l'Amérique : maïs, pomme de terre, tomate, poivrons, courges, chocolat, s'étendent en Méditerranée via l'Espagne et le Portugal.

* *La dernière colonisation des 19^e et 20^e siècles* qui a entraîné la diffusion du blé tendre, des lentilles, du maïs, des tomates dans les pays du Maghreb.

Voici sur cette carte, les principaux emprunts de la Méditerranée aux autres régions du monde. Comme on peut le constater, aucun aliment considéré aujourd'hui comme typique de la région, n'est issu stricto sensu de la région.

Les particularités régionales

Les grands bouleversements de la base productive étant achevés, de la diversité des peuples, des cultures et des disparités d'acquisition des produits, un modèle alimentaire méditerranéen unique a-t-il pu naître ? A partir du milieu du XIX^e siècle, les grands bouleversements économiques avec la mise en place progressive de vastes marchés agricoles, nationaux puis internationaux, la mobilité croissante des populations, auraient pu conduire à une uniformisation des pratiques alimentaires à l'échelle de la région. A l'analyse, on perçoit des modèles alimentaires encore fortement différenciés, entre le nord et le sud et même entre les différents pays composant le modèle de référence : les pays européens méditerranéens.

Le contraste quant à la structure de la ration alimentaire, était et reste fort entre le nord, les Balkans et le sud. Dans ces derniers, les rations sont avant tout végétales (moins de 10% des calories sont d'origine animale) et glucidiques (65 à

70% de la ration), avec les céréales comme base de l'alimentation. La ration euro-méditerranéenne présente une structure aujourd'hui très proche de celle du modèle occidental. Les Balkans ont une structure intermédiaire entre nord et sud : plus de céréales qu'au nord, plus de viande qu'au sud, mais à des niveaux de calories finales faibles.

L'écart nord/sud pour la part des produits animaux dans la ration se creuse. On assiste à une véritable dérive alimentaire des pays méditerranéens : le sud reste encore très traditionnel malgré l'adoption d'une relative modernité dans ses pratiques alimentaires en milieu urbain. Les Balkans diversifient quelque peu leur alimentation mais dans la pauvreté généralisée. Le nord perd son identité et l'image d'alimentation-santé qu'il a pu faire naître.

Au niveau de la Méditerranée européenne, quelques différences régionales apparaissent. L'Espagne et le Portugal se caractérisent par une consommation plus forte de pommes de terre, de poissons et de fruits de mer ; l'Italie est avant tout céréalière et laitière. La consommation en Grèce se porte davantage sur les céréales, les légumes, les fruits et la « feta » internationalement connue. Sans grande surprise, la France est sans doute le pays méditerranéen le plus « occidentalisé » avec une forte consommation relative de viande et de lait. Si les huiles et les graisses sont uniformément réparties selon les pays, le Portugal et la France se distinguent par une forte consommation de boissons alcoolisées constituées essentiellement de vin.

Pour une différenciation régionale plus fine, une analyse au niveau local reste à faire tant au niveau des produits que des préparations culinaires. Ces préparations reflètent l'histoire des populations et ne respectent pas les frontières géographiques : la Grèce est très influencée par la cuisine orientale et ottomane, l'Espagne est très marquée par son influence maure ainsi que la Sicile, la Provence s'apparente beaucoup à l'Italie.

Une diversité aussi forte des situations peut être observée dans les Balkans. Si légumineuses, poissons, sucre, matières grasses ne caractérisent aucun des pays et se situent à des niveaux de consommation très faibles, pour les autres denrées alimentaires, de fortes variations existent entre les pays de la zone. L'Albanie se caractérise par les produits de l'élevage (lait, viande) et les légumes, la Yougoslavie et la Slovénie par le lait, les céréales et les fruits, la Bosnie par les légumes et viandes, la Croatie par les racines et tubercules et fruits et enfin la Macédoine, par les légumes seulement.

Au Sud, les modèles alimentaires sont plutôt homogènes ; seuls fruits et légumes, et racines et tubercules différencient la Turquie et le Liban des autres modèles alimentaires ; le lait et produits laitiers sont une caractéristique des pays de tradition pastorale tels que la Turquie, la Syrie et l'Algérie.

LES ÉVOLUTIONS RÉCENTES ET LEURS CAUSES

Au Sud, on observe une forte évolution quantitative des rations alimentaires ; toutefois celles ci ont peu évolué qualitativement ; seule la Jordanie aurait progressé nettement au cours des 35 dernières années alors que l’Égypte aurait régressé.

Pour la lecture des causes, on peut mettre à l’actif les efforts sanitaires, les dépenses publiques de santé, les politiques alimentaires actives. On peut sûrement mettre au passif les récentes politiques d’ajustement structurels qui, sans que l’on en ait les preuves formelles, ont entraîné chômage, pauvreté diffuse, baisse de pouvoir d’achat, autant de conditions qui poussent les consommateurs vers les produits refuges que sont les céréales, tubercules et légumes secs.

Dans la région balkanique, si l’on compare la situation alimentaire de 1998 à celle de 1963, on constate globalement une forte aggravation : tous les produits semblent moins disponibles à l’exception des produits de l’élevage (est-ce de l’auto-provisionnement ?). Toutefois, l’observation de l’évolution des composants nutritionnels des rations dans cette dernière décennie, révèle d’importantes disparités de situations : une forte détérioration de l’équilibre nutritionnel en Bosnie et surtout en Croatie, le maintien d’un équilibre relatif en Yougoslavie et en Slovaquie, et une légère amélioration –mais à des niveaux très en-deçà de l’équilibre- en Albanie et en Macédoine.

La détérioration de la situation alimentaire de cette région a bien sûr pour causes récentes la guerre civile et/ou militaire que se livrent les différents pays ou peuples. Elle a pour racines la politique économique pratiquée dans l’ex-Yougoslavie où des facteurs internationaux aggravants ont précipité la crise. Longtemps solidaires, l’amalgame entre l’autogestion et le capitalisme au début des années 70, a désagrégé la cohérence d’ensemble et la solidarité.

Les informations dont on dispose sur les conditions économiques et sociales dans les pays balkaniques laissent présager une aggravation future de la situation alimentaire. En effet que ce soit en Bosnie, en Macédoine ou en Serbie, dette extérieure, chômage et baisse du pouvoir d’achat sont très élevés ces dernières années. En Bosnie par exemple, le salaire moyen était de 285 DM en août 2000 alors que le coût du panier alimentaire élémentaire s’élevait à 409 DM. On estime à 40 à 50% la production réalisée par l’économie parallèle. On comprend que dans un tel contexte, l’alimentation ne puisse évoluer favorablement.

En Europe, le modèle-santé qui a mis des siècles, voire des millénaires à se former, n’a eu qu’une vie éphémère car il est en pleine mutation vers un modèle d’excès. Globalement l’équilibre nutritionnel est rompu

- On constate un accroissement des quantités consommées pour atteindre des niveaux jugés excessifs : 3300 à 3600 Kcal/hab/jour de disponibilités dans les années 90 contre 2600 à 3200 Kcal dans les années 60,

- Une répartition de ces disponibilités en forte évolution
- Une consommation immodérée de produits animaux avec 22 à 38% de la ration énergétique en 1995 contre 13 à 30% dans les années 60.
- La proportion de matières grasses ajoutées dans la ration a également fortement progressé : de 20 à 30% de la ration en 1963, elle est passée à 32 à 40% trente ans plus tard. La nature des lipides a surtout changé au Portugal, en Espagne et en Italie (forte progression des graisses animales) alors qu'en France et en Grèce ce sont les graisses végétales qui progressent le plus vite.

Les socio-économistes expliquent ces évolutions par un changement de l'environnement économique et social du consommateur. J'ai sélectionné trois de ces principales raisons :

La constitution de l'Europe et les marchés élargis

Les raisons de cette évolution peuvent être trouvées dans un phénomène d'imitation des classes ou des peuples dominants : l'Europe du nord et les Etats-Unis actuellement. La transformation des modes de vie et leur corollaire - le bouleversement des modes de consommation et l'industrialisation de la consommation- ont pris corps avec la constitution de la Communauté Européenne. On en observe les premiers signes en 1975, début de la période probatoire des pays méditerranéens candidats à l'adhésion de la CEE : l'Espagne, la Grèce, le Portugal. L'harmonisation européenne et la nécessité pour les pays requérants d'intégrer le système d'organisation européen ont eu d'importantes répercussions sur la société : multiplicité des moyens de liaison entre pays, échanges de population de plus en plus nombreux, recherche de la compétitivité internationale, implantation d'industries agro-alimentaires originaires du nord ainsi que de chaînes de distribution ; autant de facteurs favorisant la pénétration du mode de consommation septentrional.

A ceci s'ajoute le passage d'une « rationalité biologique » à une « rationalité économique » dans la production d'aliments, qui a favorisé l'introduction d'aliments et de pratiques étrangères à la culture méditerranéenne

Les représentations alimentaires

Selon le symbole attaché à la société « idéale » (santé, minceur, réussite sociale, équilibre...), la recommandation forte sur le plan alimentaire (manger plus, manger moins, manger vite, manger sans, manger juste) aura des répercussions sur les attentes des consommateurs et les produits issus de l'innovation industrielle. On peut ainsi distinguer cinq grandes périodes depuis l'après-guerre.

Les mutations socio-économiques de la société

Les changements des modes de vie sont décelables au moins à six niveaux :

- **Une décohabitation des membres des foyers** : la taille des ménages

régresse rapidement et les mono-foyers ne sont pas rares (10 à 30% des ménages). Or la décohabitation favorise la consommation d'aliments-services ou servis.

- **La féminisation de la vie économique** : 30 à 40% des femmes travaillent hors de leur foyer et la contrainte de temps devient aussi forte sinon plus, que la contrainte revenus pour expliquer le choix de consommation.
- **L'aménagement du temps de travail** : la généralisation de la journée continue entraîne un recours croissant à la restauration collective ou à la restauration rapide, qui reproduisent davantage le mode de consommation anglo-saxon que méditerranéen.
- **L'évolution des séquences de consommation** : la conception de 3 repas journaliers s'estompe et le nombre de prises alimentaires augmente. Par ailleurs la modification de l'architecture des lieux de vie faisant de la cuisine un laboratoire et non plus la pièce de vie commune, a changé la convivialité du repas du soir. En Espagne, le dîner est devenu rapide, souvent individuel, pris dans le living devant la télévision.
- **Les composantes historiques et culturelles restent profondément marquées**. Par exemple l'Espagne vivait encore en régime isolé et sous la famine il y a 50 ans. En réaction il y a un excessif désir d'abondance, de privilégier la quantité sur la qualité, tout en rejetant des produits rappelant la période de pauvreté (I Gonzalez Turmo, 1998) tels que le pain, les pommes de terre, les pois secs, la morue, les abats.
- De plus en plus **l'environnement collectif se substitue au groupe familial très tôt** dans la vie des individus. Les goûts des jeunes sont formés essentiellement hors de la famille au moyen de symbolisation de pouvoirs. « L'aliment tout comme le langage, est un élément de protestation, d'accord, de revanche, de pouvoir...au niveau d'un groupe » dit Fidanza.

LES EFFETS

La diffusion internationale de la diète méditerranéenne

Cette même Union Européenne qui a perverti le modèle méditerranéen sera peut-être celle qui va le réhabiliter, voire même le promouvoir à grande échelle, grâce au phénomène de diffusion-imitation. En effet, sous l'impulsion du corps médical, les pays anglo-saxons ont multiplié les campagnes d'information donnant le modèle de consommation méditerranéen comme exemplaire. Américains, anglais, australiens ont inscrit la pyramide méditerranéenne dans leurs recommandations alimentaires officielles. La « mediterranean Diet Pyramid » vise l'augmentation de la consommation de produits spécifiques et encourage la diversité ethnique des produits et de leurs préparations. Leurs recommandations sont basées sur la diète des années 60 en Crète et en Italie du sud. La pyramide méditerranéenne ne constitue pas

l'unique recommandation au niveau mondial ; il en existe cinq : la méditerranéenne, la latino-américaine, l'asiatique, la végétarienne et celle de l'USDA, mais seule la première est agréée par l'OMS.

De façon apparemment paradoxale, c'est par les pays septentrionaux que le modèle méditerranéen regagne le terrain perdu. Tout laisse à penser que l'alimentation méditerranéenne est en voie de devenir un véritable phénomène de société. On ne compte plus le nombre d'articles scientifiques ou de vulgarisation, écrits sur ces questions ou encore des émissions télévisées. Nombre de grandes entreprises agro-alimentaires utilisent l'image méditerranéenne, même le champion de l'uniformité alimentaire, McDonald.

Réappropriation de la diète méditerranéenne sous des formes modernes

Nous avons réalisé une étude pilote coordonnée par Mariette Gerber et moi-même en France, Italie, Espagne, Belgique, Angleterre en 1998 pour étudier les caractéristiques de l'alimentation méditerranéenne et son impact sur les populations septentrionales. Cette étude nous a permis de constater que la diète méditerranéenne persistait, voire faisait l'objet d'une réappropriation de la part des consommateurs, avec des adaptations liées au nouveau mode de vie et aux nouvelles attentes des consommateurs.

En Méditerranée, contrairement à ce que l'on décrit actuellement pour le monde occidental, les femmes de toutes générations cuisinent généralement tous les jours. Toutefois, les jeunes adaptent les pratiques culinaires de leurs mères en simplifiant les repas et en intégrant moins de graisses, moins de viande, moins de sucre. Ils diversifient leur répertoire culinaire en introduisant de nouveaux plats souvent d'origine méditerranéenne. L'implication dans l'alimentation est forte. Le savoir peut se transmettre entre générations et notamment entre mères et filles. En France, 41% des spécialités culinaires ont été transmises de cette façon contre 20% seulement par les livres de cuisine (Volatier, 1999).

CONCLUSION

L'utilisation de l'image méditerranéenne dans le marketing des entreprises suppose qu'on puisse déceler et utiliser les enjeux que l'alimentation méditerranéenne mobilise chez les consommateurs. Plus ces enjeux sollicitent des « forces de motivation puissantes », plus leur utilisation marketing a des chances d'être performante. Je cite là François Attali, Directeur Marketing de Lesieur. Ces enjeux s'ordonnent en quatre axes liés à l'identité ; d'où la puissance des promesses que l'alimentation méditerranéenne est susceptible de véhiculer :

- **Allier le plaisir et la santé** : renouer avec l'alimentation nourricière, mettre à distance « l'hygiénisme » de la culture alimentaire américaine, valoriser la sensorialité, détendre la dichotomie qui oppose le bon et le bien.

- **Valoriser la culture sud-européenne**, diverse par les goûts, les couleurs...asseoir une identité méditerranéenne : il ne s'agit plus de « manger de l'autre » mais « manger et donner à manger de soi ».
- **Mobiliser un désir de renaissance et de « rassurance »** par un retour aux sources. Cette tendance s'explique par la rupture entre la chaîne de production et la chaîne de consommation, qui fait naître une inquiétude chez le consommateur qui n'est plus capable d'identifier clairement ses aliments. Elle entraîne une demande de produits régionaux, authentiques, des recettes d'autrefois, des produits du terroir.
- **Le consommateur est très préoccupé par sa santé, sa sécurité alimentaire, son équilibre nutritionnel.** Les consommateurs sont aussi plus attentifs aux problèmes d'environnement, aux conditions de production et d'élaboration des produits, ainsi qu'aux entreprises qui sont « politiquement correctes ». La relecture médicale de l'alimentation méditerranéenne contribue à faire du nouveau avec de l'ancien et inscrit la diète méditerranéenne dans un mouvement de réconciliation grâce à la **reconnaissance par l'élite d'un savoir populaire ancestral.**